

【きのこのパスタの作り方】

わっと ぼあい
(500 W の場合)

①しめじは石附を取って、手で分ける。

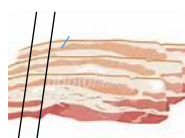


②まいたけも、手で分ける。

③エリンギはテーブルナイフで、縦半分に切り、
切口を下にして端から1 cmに切る。

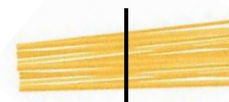


④ベーコンはテーブルナイフで、1 cmに切る。



⑤レンジ容器に水100ccを入れる。

⑥スパゲティを半分に折ってほぐして入れる。



⑦しめじ、まいたけ、エリンギとベーコン、バター
を入れてよく混ぜる。

⑧蓋をしないで4分加熱する。

⑨取り出してよく混ぜる。

⑩生クリーム100cc、コンソメ顆粒小さじ1/2、
塩・コショウを少々入れて混ぜる。

⑪蓋をしないで4分加熱する。

⑫取り出してよく混ぜて、皿に盛り付ける。

⑬好みで粉チーズ、乾燥パセリをかける。